



GEORG BREUER

Expertise

2021 RHEINGAU RIESLING AUSLESE

Anbaugebiet

Mit nur knapp 3.000 Hektar Rebfläche ist der Rheingau eines der kleinsten Weinbaugebiete Deutschlands, dennoch kommen aus seinen Südhanglagen, die der Taunus abschirmt, einige der hochwertigsten Rieslinge des Landes.

Jahrgang

Nach drei Jahren, die durch warme Sommer und niedrige Niederschlagsmengen geprägt waren, hat das Jahr 2021 uns einen kühlen und feuchten Sommer präsentiert, der uns weinbaulich gefordert hat. Nach einem warmen Winter hatten wir schon wieder die Befürchtung, dass es erneut einen frühen Austrieb gibt und die Tendenz der letzten Jahre fortgesetzt wird. Aber ein kalter Frühling hat die Entwicklung der Natur zum Glück gebremst. Durch kühle Temperaturen im Juli und August, haben wir erst Mitte September mit der Lese begonnen. Die Trauben waren extrem vielfältig in Qualität und Menge... so wie es das ganze Jahr über ein hin- und her in Sachen Wetter war.

Rebsorte

Die traditionsreiche Rebsorte Riesling ist am Rhein beheimatet. Mit ihren Aromen, ihrer zartgliedrigen Struktur und rassigen Säure bringt sie einige der feinsten Weißweine, sowohl trocken als auch restsüß, der Welt hervor.

Bodenbeschaffenheit

Die Trauben stammen aus Rheingauer Weinbergen mit flach- bis tiefgründigen, steinigen Lehmböden mit Schichten von Quarzit und Schiefer.

Weinqualität

Die Rheingau Auslese wird aus edelfaulen und überreifem selektiertem Traubenmaterial hergestellt. Der Anteil von sauberer Botrytis behafteten Beeren liegt bei ca. 60%.

Beschreibung

Im Glas zeigt sich der Wein mit einer grüngoldenen Farbe. Die dichten Tränen deuten auf eine hohe Viskosität hin. An der Nase nimmt man eine fruchtige Mischung aus Aprikose, Mirabelle bis hin zur pinken Grapefruit wahr. Am Gaumen präsentiert sich die Auslese mit einer frischen Süße, die durch die lebendige Säurestruktur schön ausbalanciert ist. Die Erträge liegen bei 35 hl/ha.

Empfehlung

Gut gekühlt bei 9° Celsius zu Frois Gras, leichten Frucht-Tartes, oder auch einfach als süßen Aperitif. Zu trinken bis 2041.

Alkohol 9,0% · Restzucker 96,5 g/l · Säure 8,3 g/l

Büro: Geisenheimer Strasse 9
Vinothek/Kellerwelt: Grabenstrasse 8
D-65385 Rüdesheim am Rhein

Fon + 49 (0) 6722 1027

www.georg-breuer.com
info@georg-breuer.com



USt-IdNr. DE 278 348 880
VSt-Nr. DE 00000096342

Breuer OHG
HRA Wiesbaden 9724
ZSVR-Nr. DE4462459347170

Rheingauer Volksbank
IBAN DE 24 5109 1500 0010 1293 20
BIC GENO DE51 RGG

Commerzbank
IBAN DE 21 5104 0038 0544 1241 00
BIC COBA DEFF XXX